

Title (en)
METHOD FOR PREVENTING BACTERIAL GROWTH IN A FOOD PROCESSING PLANT AND SUCH A PLANT FOR CARRYING OUT THE METHOD.

Title (de)
VERFAHREN ZUR VERHINDERUNG DES BAKTERIELLEN WACHSTUMS IN LEBENSMITTELVERARBEITUNGSANLAGEN UND ANLAGE ZUR DURCHFÜHRUNG DIESES VERFAHRENS.

Title (fr)
PROCEDE EMPECHANT LA CROISSANCE BACTERIENNE DANS UNE INSTALLATION DE TRAITEMENT D'ALIMENTS ET INSTALLATION DE MISE EN UVRE DU PROCEDE.

Publication
EP 0502946 A1 19920916 (EN)

Application
EP 91900408 A 19901128

Priority

- SE 9000780 W 19901128
- SE 8904041 A 19891129

Abstract (en)
[origin: WO9107994A1] In a method for preventing bacterial growth in a refrigerating or freezing plant for food, the plant (1) comprising a substantially closed housing (2) and, arranged therein, means (3) for refrigerating food in this housing, and having an operating cycle which comprises a work period during which the refrigerating means (3) are active, and a rest period during which the refrigerating means (3) are inactive and the plant can be cleaned, the cleaning includes raising the temperature in the plant above a temperature requisite for killing bacteria. Furthermore, the air pressure in the plant is maintained higher than the ambient pressure, at least during the entire rest period, by supplying air free from bacteria. The plant (1) comprises means for raising the temperature therein during a rest period above a temperature requisite for killing bacteria, and means (7, 8) for supplying the air free from bacteria.

Abstract (fr)
Selon un procédé empêchant la croissance bactérienne dans une installation de réfrigération ou de congélation d'aliments, l'installation (1) comprend un logement fermé (2) dans lequel sont agencés des moyens (3) de réfrigération d'aliments, et a un cycle de fonctionnement présentant une période de travail pendant laquelle les moyens de réfrigération (3) sont actifs, ainsi qu'une période de repos pendant laquelle lesdits moyens de réfrigération (3) sont inactifs et l'installation peut être nettoyée, le nettoyage consistant à élever la température dans l'installation au-dessus d'une température requise pour tuer les bactéries. En outre, la pression d'air dans l'installation est maintenue supérieure à la pression ambiante, au moins pendant la totalité de la période de repos, par acheminement d'air exempt de bactéries. L'installation (1) comprend des moyens permettant d'élever la température dans celle-ci pendant une période de repos, au-dessus d'une température requise pour tuer les bactéries, ainsi que des moyens (7, 8) acheminant l'air exempt de bactéries.

IPC 1-7
A61L 2/04; A61L 9/00; F25D 17/06

IPC 8 full level
A23L 3/36 (2006.01); **A61L 2/04** (2006.01); **A61L 2/20** (2006.01); **F25D 13/00** (2006.01); **F25D 17/04** (2006.01); **F25D 21/12** (2006.01)

CPC (source: EP US)
A23L 3/36 (2013.01 - EP US); **A61L 2/04** (2013.01 - EP US); **A61L 2/20** (2013.01 - EP US); **F25D 17/042** (2013.01 - EP US); **F25D 21/12** (2013.01 - EP US)

Citation (search report)
See references of WO 9107994A1

Designated contracting state (EPC)
DE DK ES FR GB IT NL

DOCDB simple family (publication)
WO 9107994 A1 19910613; AU 633740 B2 19930204; AU 7897091 A 19910626; CA 2069874 A1 19910530; CA 2069874 C 19990427; DE 69024974 D1 19960229; DE 69024974 T2 19960530; DK 0502946 T3 19960212; EP 0502946 A1 19920916; EP 0502946 B1 19960117; ES 2082186 T3 19960316; JP 2000000003 U 20000121; JP H05504680 A 19930722; RU 2049294 C1 19951127; SE 467089 B 19920525; SE 8904041 D0 19891129; SE 8904041 L 19910530; US 5293753 A 19940315

DOCDB simple family (application)
SE 9000780 W 19901128; AU 7897091 A 19901128; CA 2069874 A 19901128; DE 69024974 T 19901128; DK 91900408 T 19901128; EP 91900408 A 19901128; ES 91900408 T 19901128; JP 50071991 A 19901128; JP 596199 U 19990809; SE 8904041 A 19891129; SU 5052103 A 19901128; US 85460092 A 19920609